

L'ÉTE À CLAIREFONTAINE

Menu en 3 services (entrée – plat – dessert) : 78 € hors boisson

Menu en 4 services (entrée – poisson – viande – dessert) : 98 € hors boisson

LE FOIE-GRAS DE CANARD DE CHALOSSE, (carte 44€)

Mi-cuit, raisins blonds de pays, noisettes, figue rôtie au thym

Ou

LA TRUITE DES FONTAINES DE BEAUFORT, (carte 34€)

Marinée, fumée, petit jardin estival

L'OMBLE CHEVALIER DES FONTAINES DE BEAUFORT À LA GRENOBLOISE, (carte 42€)

Confit au naturel, risotto de blé tendre et beurre noisette

Et / Ou

LA VOLAILLE DE MONSIEUR SIMIAN EN TROIS FAÇONS, (carte 45€)

Le filet rôti sur l'os, jus corsé, millefeuille de pommes de terre Bintje à la sarriette,

Gyoza de la cuisse, bouillon à la citronnelle,

L'aileron confit et grillé, émulsion béarnaise

LE SOUFLÉ CHAUD À LA LIQUEUR DE CHARTREUSE VERTE ET CHOCOLAT VALRHONA, (carte 20€)

Crémeux et sorbet verveine

Ou

LA RHUBARBE D'AMPUIS, (carte 20€)

Pochée dans son jus et mariée à la groseille d'Agnin, granité citronnelle, sorbet fromage frais

GRAND CHARIOT DES FROMAGES DE NOTRE RÉGION **15€** - FAISSELLE FERMIERE DE VACHE « DES LAURIERS » **8€**

L'information sur les allergènes pouvant être contenus dans nos plats est disponible sur simple demande.

Notre cuisine est « Maison » dans la tradition, élaborée à partir de produits bruts.

Nos viandes sont soigneusement sélectionnées et sont d'origines Françaises et UE.

Prix nets, TVA incluse